SOMMARIO

Pensiamo dunque alle concimazioni

II.

Riprendendo e continuando. Quando si dice che i *fosfati naturali* finamente macinati, anzi finissimamente, sono utili alle coltivazioni, si dice il vero. Ma quando si pretende che siano *altrettanto* utili ed efficaci *quanto* i perfosfati, si erra di grosso. Sta bene che anche l'anidride fosforica di questi torna poi nel terreno insolubile. Ma non è detto che ritorni proprio allo stato *tricalcico* come era nei fosfati naturali. E sopra tutto bisogna ricordare che prima che essa torni insolubile, si scioglie nell'acqua del terreno e così si distribuisce e si diffonde nel suolo tanto bene *come con nessun istrumento, con nessun lavoro, si potrebbe ottenere!*

Ciò è indiscutibile. E pertanto basta a stabilire la superiorità dei perfosfati e la ragione principale di *continuare a produrli.*

*

Che se intanto i novatori hanno trovato che *fosfati naturali* e *leucite,* opportunamente combinati fra di loro, danno *fosfato di potassa,* non sarò io certamente a negare la efficacia e bontà di questo sale come alimento delle piante. — Ma si mettano all'opera; producano questo ottimo concime; ci garantiscano il suo contenuto in *potassa* e in *anidride fosforica solubile;* e se il prezzo ne sarà conveniente, acquisteremo il nuovo concime *fosfo-potassico,* e lo adopreremo a cuor contento.

Ma intanto, mentre ciò avvenga, non è un po' prematuro gridare che è venuta *la fine del perfosfato?....* No, no, amici agricoltori, il perfosfato è più vivo che mai; e Voi farete molto bene a fissarne e ordinarne fin d'ora le quantità necessarie: *4 a 5 quint. per ettaro;* e a spargerlo *presto,* su tutti quei terreni che dovranno andare a grano, ad avena o ad altro cereale vernino. Spargerlo presto e interrarlo bene. Così soltanto la efficacia è assicurata.

*

Sono or ora tornate sul mercato anche le *scorie Thomas*: materiale fosfatico di prim'ordine. Però... ricordiamoci: è anche questo concime che viene di fuori; e quindi, al solito, è altro denaro nostro che se ne va. Non so se le scorie vengano dalla Germania in conto riparazioni. Così essendo, si dovrebbe far loro buon viso. Altrimenti.... rammentiamo che abbiamo pur fatto, e fatto bene, anche senza scorie in questi ultimi anni; e possiamo seguitare.

Il perfosfato contiene esso pure della calce, e non poca. E per terreni poverissimi di calce si può ben provvedere con somministrazioni separate di calce, applicando prima questa e poi, poco più tardi, il perfosfato. Insomma le scorie Thomas, di cui io fui a suo tempo uno dei propagandisti, restano un eccellente concime (ben inteso quando sono finissime e quando contengono quel tanto di *anidride fosforica,* solubile nel citrato ammonico acido, che vien garantito); ma non sono *necessarie.*

*

Parliamo finalmente anche un poco di *potassa.* Non vi è dubbio: *anche la potassa è necessaria.*

Il letame ne porta nel suolo; ma quasi nessuno letama abbastanza perchè quasi nessuno può avere nella sua azienda tanto letame che basti per *tutto* il suo terreno. E poi vi sono coltivazioni: vite, fruttiferi, olivi, patate, pomidoro, barbabietole, ortaggi per cui non basterebbe nemmeno il molto letame.

È dunque venuto il tempo, anche per l'agricoltura italiana, se abbastanza *intensiva*, di ricordarsi della potassa. Nessuna coltivazione può fare a meno di potassa; e molte colture ne hanno bisogno di dosi elevate.

Purtroppo, salvo un po' di *salino potassico* derivato dalla lavorazione delle melasse degli zuccherifici; e salvo le nostre *leuciti*, troppo povere perchè ne convenga il trasporto, siamo, anche per la potassa, tributarî dell'estero. Gran guajo questo pel nostro paese!

Ebbene, io mi contenterei che ogni 3 anni si concimassero i nostri frutteti e vigneti con 2-3 q.li di *solfato* o di *cloruro potassico* per ettaro; e che pure ogni 3 anni (e cioè 1/3 ogni anno) si concimassero i terreni in rotazione con 1 q.le a 2 per ettaro dei nominati sali potassici, ben inteso in aggiunta agli altri concimi.

Credo che ne sarebbe contento anche il Dr. Cav. Roberto Mariani, mio discepolo carissimo, e grande propugnatore dell'impiego della potassa in agricoltura.

Mariani e K_2O sono sinonimi.

TITO POGGI.

Note di stagione

La tenuta di « Gorgo al Monticano » - Fra le barbabietole.

Ho visitato in questi giorni una delle più belle e ben dirette tenute d'Italia, degna non di una breve e concisa « nota », ma di un'estesa monografia.

Alludo a quella denominata « Gorgo al Monticano » in provincia di Treviso, che fu dei conti Revedin dei quali rende anche più illustre il casato, ed oggi di proprietà del « Sindacato agricolo industriale Veneto » del quale è presidente e amministratore delegato

l'amico avv. cav. uff. Carlo Belloni che in questo, come in molteplici altri campi, svolge un'attività insuperata ed insuperabile, degna dei maggiori elogi.

La superficie è di Ett. 800 e l'agente principale ne è il simpaticissimo e bravo Alberto Rampazzo che dà prova di intelligente devozione alla Patria, fortificandone la base con l'accordo pieno tra chi lavora e chi dirige, ed intensificando quella produzione che deve decidere dell'avvenire nostro.

A « Gorgo », con un esempio che dovrebbe ammaestrare, e dove l'obbiettivo unico è la prosperità dell'azienda, senza altre considerazioni non sempre felici, si trasforma l'affittuario in mezzadro, in opposizione a quello che si è iniziato altrove con risultati molto problematici.

Quale differenza, dirò meglio, quale abisso, tra i poderi affittati e quelli condotti a mezzadria!

Nei primi ancora i vecchi e condannati sistemi, e nei secondi, ad ogni passo, l'impronta dell'uomo che del progresso agrario si è fatto un vero apostolo.

In questi le viti ed i gelsi, quasi distrutti o rovinati nel periodo bellico, perchè vi fu colà campo d'azione, oggi nel più fiorente e rigoglioso sviluppo, mentre negli altri si attende ancora la mano benefica che sappia tagliare e fecondare.

Mentre in altri siti si era appena ultimato il trapianto del tabacco, a « Gorgo » ho visto appezzamenti perfino a dodici foglie; e ciò all'inizio della terza decade di giugno! Frumento e granturchi meravigliosi ottenuti prima di tutto vincendo la più irrazionale consuetudine quale era quella di non arare in estate.

Vivai di viti delle migliori e più accreditate varietà su porta innesti americani, e gelsi innestati con attecchimento, tanto in questi come in quelle, del cento per cento.

Una produzione di bozzoli che va verso i 300 Q.li, con essiccatoio relativo.

Al completo il patrimonio zootecnico, con la pregevole razza grigio alpina, e con coppie di buoi che stanno attorno ai 20 Q.li.

Miracolosa la ricostruzione di tutti i fabbricati colonici rovinati dalla guerra, con case a due e a tre piani, che più che case coloniche sembrano case padronali, e fienili e stalle a volti, tutti in muratura e cemento, che danno un'idea di ricchezza e di benessere così da non lasciar più concepire quelle lotte economico-sociali che funestarono quei patriottici paesi.

Una cantina capace di 16.000 ettolitri e un magazzeno biade per oltre 6000 Q.li di grano.

A completare tanta ricchezza, una delle più belle ville della nobiltà veneta che l'ottimo Rampazzo seppe abbellire con mobili e tappeti antichi di sua proprietà, e che richiamano alla mente la tradizionale patriarcale ospitalità degli antichi patrizi che il Rampazzo, anche quale rappresentante del Sindacato Veneto, sa con la stessa signorilità, con lo stesso buon gusto, con la stessa larghezza esercitare anche ai tempi nostri.

A tutti invio il più riconoscente saluto per la indimenticabile giornata offertami, con il plauso per la benefica opera in via di compimento, e che segnerà una luminosa tappa nel progresso della industria agraria Trevigiana.

***

Consigliare una corsa tra le barbabietole, ora che le foglie sono così sviluppate e fragili come fossero di vetro, per levare qualche cattiva erba, non lo credo opportuno; il beneficio infatti potrà essere, anzi sarà inferiore al danno che le infestanti potranno arrecare nei pochi dì che ci separano dalla raccolta.

Una sola eccezione, in ogni caso, deve farsi, quando trattasi di avena fatua e di sorgagna (Sorghum Halepense).

Una pianta di queste può rovinare l'assidua opera di più anni; e tutti sanno che cosa costi liberarsi da entrambe.

Per rompere meno foglie, si mandino *calzoni* e non *sottane*, tanto più che i primi non raramente sono portati con maggior dignità e prestigio dalle donne che non dagli uomini.

E. PETROBELLI.

Quando l'aiuto arriva!

(A proposito di concimi)

Periodicamente risorge da parte degli agricoltori una lagnanza circa le frodi di cui sono vittime nell'acquisto dei concimi o di mangimi; ed a questa lagnanza fa eco — immancabile — un coro di voci, meravigliate, a gridare: *ma il Governo che cosa fa? Perchè non ci protegge?*

Io confesso che non ho mai capito bene che cosa debba fare il Governo secondo questi agricoltori..... protestanti, i quali — istruiti in tutti i possibili modi sul come si debba fare un contratto di concimi, continuano a lasciarsi imbrogliare dal primo truffatore che capiti loro fra i piedi; — invitati a prelevare campioni, dichiarano che la cosa è noiosa, lunga e difficile; — invitati ad agire contro il frodatore, rispondono che per avere delle seccature è meglio lasciar perdere ogni cosa.

Di queste persone che vorrebbero che il Governo venisse a toglier loro le mosche di sul naso, incapaci come sono a togliersele da per loro, ve ne sono tante e tante, ed a tutte queste persone è assai difficile far capire che l'agricoltore può e deve agire di per sè, perchè da sè concluderà qualcosa; mentre se metterà di mezzo dei comodi tutori, non concluderà più niente.

E' storia vecchia, quella che voglio raccontarvi; ma, non importa: è sempre istruttiva.

*

Nell'ottobre del 1917 il Ministero di agricoltura emanava un D. L. inteso a regolare il commercio dei concimi. A riassumerlo in poche parole, il decreto stabiliva che i concimi dovessero venire venduti esclusivamente in sacchi chiusi e piombati, recanti il nome della ditta produttrice, il nome del concime, il titolo dello stesso.

Chi non avesse ottemperato a questa formalità sarebbe stato passibile di penali, tanto più che lo stesso decreto stabiliva il titolo minimo al quale i singoli concimi dovevano essere posti in commercio.

Vi era dunque tutta la buona intenzione di agire contro i frodatori.

La applicazione di questo decreto era affidata — oltre che ad altri — al personale delle Cattedre ambulanti; ragione per cui il sottoscritto si fece in dovere di prendere la cosa sul serio, prelevando campioni, facendo eseguire analisi e denunciando i frodatori all'Intendenza di finanza.

Voglia il cortese lettore porre mente alle poche date che citerò.

Nell'ottobre del 1918 prelevavo con tutte le debite forme un campione di concime in Ceva presso certo Ma..... rivenditore — il produttore risultò essere certo Mu..... di Bra. L'analisi rivela il mezzo per cento di azoto e null'altro, sicchè l'autorità di pubblica sicurezza pone il fermo (siamo nel 1918) al deposito di Ceva e provvede a interpellare il fabbricante Mu..... in Bra.

« Il giorno 7 del mese di ottobre dell'anno 1918 nell'ufficio di « P. S. di Bra, innanzi di me sottoscritto funzionario di P. S. ecc. « è comparso previo invito ecc., il quale, interrogato, ha risposto « quanto segue: *Non sono fabbricante di concimi chimici, ma fabbrico « un concime speciale senza alcun grado e senza acidi, formato con « polvere di cessino, gesso agricolo, carne di animali infetti macellati, « ossa e brodo di dette carni* ».

Quale segreto di preparazione presiedesse a questa lavorazione di un concime senza gradi (non si può negare che questa fosse la verità) ci dice l'analisi del Laboratorio di Forlì:

Sabbia silicea	60,20
Solfato di calcio	11,07
Sostanza argillosa	8,75
Carbonato di calcio	7,50
Sostanza organica	5,72
Fosfato tricalcico	1,68
Umidità	5,08

Un più chiaro certificato di nascita non potrebbe aversi, e il poco gesso e la molta polvere di strada spiegano con che cosa si mescolasse la polvere di cessino e il brodo degli animali infetti.

*

Andiamo avanti: nel novembre dello stesso anno provvedo a prelevare un campione presso certo R. di Villanova; il fabbricante risulta essere certo Fi..... di Bra.

L'analisi rivela il 0,55 0[0] di azoto e niente altro; quindi sequestro della merce a Villanova ed a Bra, e nuovo interrogatorio con gli stessi risultati del precedente.

Nel dicembre dello stesso anno ho occasione di prelevare un campione di concime venduto in Valle Bormida da certo Va..... di Alba. L'analisi accusa 0,25 di azoto e null'altro.

Vale la pena di riferire parte della deposizione fatta dal colpevole innanzi al funzionario di P. S.:

«..... *da circa 8 anni mi sono dedicato come diretto produttore non di concimi, ma di ingrassativi speciali, composti di sangue, ossa bruciate ed interiori di bestie bovine, gesso ecc.* (la ricetta è all'incirca la stessa di prima). *Il prodotto è posto in sacchi non piombati che recano la dicitura « ingrassativo speciale per campi e prati, marca Stella ».*

Inutile proseguire a citare altri casi ed altri esempi; sono quelli sopra citati più che sufficienti per dimostrare con quale razza di imbroglioni si avesse a che fare e come non potesse sorgere dubbio alcuno sulla loro colpevolezza.

Ciò nonostante, il 1919 passa senza che dall'Intendenza di finanza (competente a decidere in materia) sia preso provvedimento alcuno.

Nel novembre del 1919 uno dei produttori di Bra si rivolge al suo avvocato pregandolo di ottenergli che sia tolto il fermo posto sulla sua merce; non avendo egli (santa ingenuità, se così dobbiamo chiamarla) altro mezzo di sostentamento per la sua famiglia.

Il 1920 passa senza che di queste pratiche si abbia notizia alcuna. Sembra però che l'Intendenza di finanza abbia emesso i decreti di contravvenzione.

Certo si è che i colpevoli ricorrono presso il Ministero di agricoltura contro questi decreti, e nel 1922 (notate bene: millenovecentoventidue) il Ministero respinge i ricorsi.

Finalmente, direte voi, i colpevoli saranno stati puniti.

Neppure per sogno: mentre il Ministero di agricoltura respingeva i ricorsi nell'aprile del 1922, un decreto di amnistia del dicembre 1921 aveva già condonato ogni reato ed ogni colpa ai disonesti commercianti di concime!

Grazie alla promulgazione di un decreto speciale che si proponeva di tutelare gli interessi speciali degli agricoltori nel commercio dei concimi, occorsero poco meno di quattro anni per mandare tutti impuniti gli autori delle frodi.

Quanto al concime posto sotto fermo, c'è da scommettere che — più intelligente degli uomini — prevedendo la facile soluzione della cosa, avesse già ripreso da anni la sua libera circolazione.

E poi vi è chi osa porre in dubbio l'efficacia dei provvedimenti governativi!

A. Gioda

Comizio agrario di Mondovì.

Per le esperienze agrarie

Esistono due sistemi di esperienza agraria: quello che ha per base il ragionamento scientifico e che si esplica, almeno in un primo tempo, nel Laboratorio *in vitro* o su piante in vaso; quello che sorge

spontaneamente, dalle osservazioni fatte in campagna e che presuppone applicazioni dirette sulle colture.

Mi spiego: per la lotta contro le malattie parassitarie o per le azioni fisiologiche esercitate dai fertilizzanti ecc., è assolutamente necessario anzitutto lo studio profondo ed accurato delle forme e della loro biologia, oppure il comportamento od il rendimento dinamico delle sostanze, mediante osservazioni delicate e pazienti che servono di base per ulteriori deduzioni; per l'osservazione di fenomeni biologici meno complicati come, per esempio, i rapporti che intercedono fra le piante e certi parassiti o con l'ambiente in cui vivono e che si esplicano mediante multiformi atteggiamenti o reazioni sovente insospettate, che si sorprendono solo con l'osservazione continuata dei soggetti, il Laboratorio non è più sufficiente e rischia talvolta di allontanare dalla visione reale delle cause.

Per questo motivo, si sono già, per alcuni casi, resi necessari degli osservatori di campagna, che hanno reso importanti servizi ai biologi; per questo stesso motivo, gli agricoltori, che comprendono, per istinto, ciò che può rendere l'osservazione compiuta sui campi, perchè essi stessi traggono soventi da queste delle deduzioni, che meriterebbero di essere codificate, hanno la tendenza di svalutare l'attività dell'osservatore da Laboratorio, come troppo irreale e spesso non suscettibile di pratica applicazione.

Ciononostante, è ovvio che i due sistemi sperimentati sono utili e debbono armonicamente fondersi per la ricerca del vero e delle applicazioni che ne possono scaturire.

In Italia abbiamo degli ottimi Laboratori di studio, più per valore di uomini che di mezzi, dislocati specialmente nei grandi centri cittadini, dove è bazza se posseggono qualche metro quadrato di terreno per le loro osservazioni. Se a qualcuno degli eminenti scienzati che li dirigono, viene in mente di abbinare le osservazioni fatte *in vitro* con quelle sulle colture, è obbligato a ricercare, nelle campagne circostanti, con sciupìo di tempo e di fatica, il campo dove compiere magre deduzioni ed applicazioni.

La sensazione che le osservazioni fatte in pieno campo sono utili, indispensabile complemento di quelle eseguibili in Laboratorio, ha dato origine, per esempio, agli Osservatori fitopatologici, col compito di invigilare la comparsa, lo sviluppo ed il comportamento delle cause nemiche fra le colture; la stessa sensazione ha spinto e sta spingendo alla creazione di Stazioni sperimentali dotate di aziende, per lo studio delle singole colture.

Tutto ciò è un primo passo verso la realizzazione dell'esperienza redditizia, o dinota per lo meno una tendenza, sorta per la constatazione di una riconosciuta necessità. Poca cosa sono difatti queste ottime istituzioni, di fronte alla messe da raccogliere e fra la quale tanti intelligenti operai possono spigolare.

Fra questi spigolatori, che possono e vogliono integrare l'opera di raccolta sperimentale, si devono collocare, in prima linea, i Cattedratici. Quante benemerenze, spesso ignorate, son frutto dell'assiduo lavoro di osservazione di questi mal compensati pionieri dell'agricoltura nostra! Per la intelligente visione che essi hanno delle coltivazioni, per i loro requisiti di coltura e di critica, per i rapporti quotidiani con gli agricoltori, essi sono perfettamente in grado di raccogliere o di riassumere constatazioni, interpretazioni o conclusioni di prove spesso singolari, che possono avere un valore grandissimo per il progresso della scienza agraria.

Ma alle Cattedre e loro organi, fanno difetto, ahimè, i mezzi, là dove più dovrebbero abbondare. Allorquando una osservazione rende necessario un controllo o la ripetizione di un fenomeno, prima di tirare delle conseguenze di applicazioni o di studi sussidiari di competenza del Laboratorio, manca il mezzo ambiente per provare. Si potrà obbiettare che nessun agricoltore, in casi simili, rifiuta il proprio campo; ma soventi l'esperienza non può tener conto del reddito ed allora o non è più fattibile, in casa altrui, o diventa dannosa. D'altra parte l'esperienza deve sempre esser eseguita, *magna pars*, da chi ne scorge la finalità e l'importanza, perchè possa riuscire; e perciò la collaborazione dell'agricoltore, se questi non è un evoluto, può essere d'impaccio o negativa. Perchè intorno ad una esperienza non sorga il dubbio che la renda priva di ogni valore, deve essere condotta senza preoccupazioni vessatorie di danno o semplicemente di disturbi all'agricoltore ospite; deve esser condotta senza che sorga il dubbio di manchevolezze sulle prestazioni state offerte magari con entusiasmo.

Certe pesate fatte alla svelta, per non ostacolare soverchiamente il lavoro di trebbiatura; certe catastrofiche invasioni di polli, sempre deprecate ma non sempre evitabili, fanno perdere del tempo e sovente la volontà di ricominciare.

L'esperimentatore deve essere padrone assoluto del suo campo sperimentale; deve poter liberamente commettere qualsiasi apparente ed innocente ribalderia, senza dover rendere azione dei suoi risultati a chicchessia. Così soltanto si crea il mezzo per poter provare e riprovare.

Quante sono oggi le Cattedre od Istituzioni similari (che pur vivono, come si dice, a contatto con le colture) le quali posseggono questa palestra di esercitazioni così necessarie e fertili di utili conseguenze? In qual regione d'Italia può il Cattedratico intelligente e studioso, seminare, potare, sconvolgere il terreno, provare un rimedio od un fertilizzante, senza essere soggetto alla critica intempestiva e senza i polli infesti?

Io mi son sempre rivolto questa domanda: Perchè, in Italia, che è la patria del Mecenatismo, i più illuminati e doviziosi nostri agricoltori non dotano le Cattedre d'Agricoltura dei loro paesi del campo sperimentale? Perchè le Istituzioni agrarie che commerciano utilmente i prodotti agricoli, non accantonano somme a questo scopo e non dimostrano alle Consorelle propagandiste che non hanno nulla da vendere, ma donano sempre tutta la loro attività, che esiste chi le comprende, cerca di sospingerle al massimo rendimento ed apprezza le loro benemerenze?

L. Gabotto.

Le cipolle rosse Borghesi

Queste cipolle sono indubbiamente fra le più belle che vanti l'Italia. Fra le più belle perchè, oltre all'aroma delicato e la considerevole grossezza, posseggono anche il pregio — assai raro a trovarsi nelle altre varietà che passano per la maggiore — di mantenersi facilmente per oltre sei mesi in un semplice e comune solaio, senza dare il più piccolo segno di germogliamento.

Queste cipolle prettamente dell'Alta Valle del Tevere, e più particolarmente del Comune di Borgo Sansepolcro, sono quasi sconosciute, mentre potrebbero estendersi in molte regioni, recando vantaggio a chi le coltiva e a chi le consuma.

Nell'interessante rapporto del Prof. Chiaromonte, sul commercio delle cipolle nella Svizzera, pubblicato nel N. 16 del 10 giugno di questo stesso periodico, è detto che, generalmente, sono preferiti i bulbi di colore giallo-rossastro, non eccessivamente grossi e dotati di molta resistenza. Ebbene, le cipolle rosse Borghesi posseggono tutti questi requisiti e possono gareggiare vittoriosamente con quelle che si producono a Parma, a Chioggia, a Casalmonferrato, ecc.
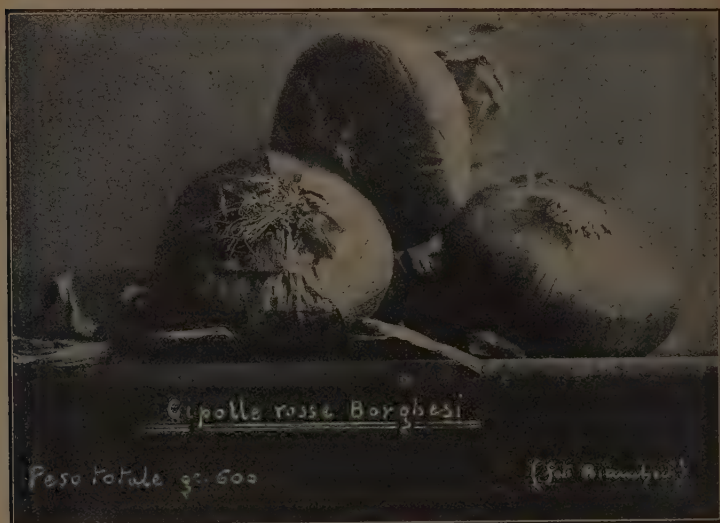
Fig. 4.
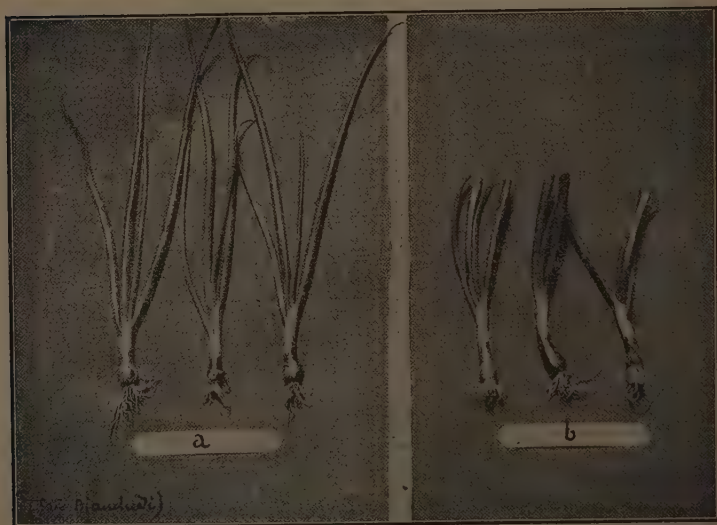
Fig. 5.
a) piantine tolte dal semenzaio
b) piantine pronte per il trapianto

La loro coltivazione non ha certamente esigenze maggiori di quelle delle altre varietà.

I miei Colleghi e gli agricoltori le provino, perchè esse, indubbiamente, hanno un grande avvenire.

Cattedra di Sansepolcro Prof. A. BIANCHEDI.

Metodi culturali o Protezione?

(Continuazione e fine: vedi numero precedente).

3. — *Necessità della protezione granaria.*

Da quanto abbiamo detto precedentemente credo risulti chiara la necessità della protezione granaria, se si ritiene conveniente produrre in casa nostra il grano che occorre per sbarcare il lunario (1).

Se guardiamo alla storia recente, noi vedremo confermata questa necessità.

L'Inghilterra ha seguito la via della non protezione del grano.

Le condizioni per la cultura granaria in Inghilterra sono molto favorevoli alle elevate produzioni unitarie; perchè si trova all'istessa latitudine del grande mercato nord-americano.

Ebbene, la cultura granaria in Inghilterra occupa un'estensione poco superiore all'estensione della cultura granaria in Sicilia. (Estensione media del grano nella Gran Brettagna, dal 1916 al 1921, Ha. 914.500) (2).

Ora, se le mancata protezione ha fatto quasi scomparire la cultura granaria dall'Inghilterra che si trova nella latitudine più favorevole alla cultura granaria, potranno mantenere la cultura granaria nel mezzogiorno d'Italia le prediche sui metodi culturali, mancando la protezione? (3)

I pascoli e l'industria del bestiame sostituirono con vantaggio la cultura granaria nella Gran Brettagna. Non è molto probabile che

(1) Siamo qui d'accordissimo! T. P.

(2) CELSO ULPIANI — *La politica frumentaria d'Europa.* — Nota che le Nazioni liberiste ridussero l'estensione della superficie destinata a grano a 1,08 0[0 Danimarca; 2,5 0[0 Inghilterra; mentre Francia e Italia, protezioniste, l'estesero, al 12 0[0 la Francia e al 16,6 0[0 l'Italia.

(3) Ma io ho sempre invocato l'uno e l'altro! T. P.

ciò avvenga per causa della mancata protezione nelle zone granarie meridionali?

La Germania invece, che per ragione di clima trovasi in buone condizioni per la cultura granaria, ha seguito, nel periodo prebellico, la via della protezione.

E protesse non solo il grano, ma, con un dazio uguale al grano, anche la segala, e con dazî inferiori l'avena e l'orzo.

La Germania era il paese d'Europa che coltivava e produceva più cereali per Km² e per abitante, e deve alla sua protezione doganale sui cereali se, chiusa, potè resistere alla fame (1).

L'Italia nel periodo prebellico fruì di un dazio per il grano di 81 centesimi superiore al dazio di cui fruiva il coltivatore tedesco per il grano e per la segala: la misura di protezione adottata dalla Germania fu sufficiente per fare dare alla sua agricoltura il massimo di cereali e farla progredire, perchè il suo grado di latitudine non aveva da temere delle elevate produzioni unitarie del mercato extraoceanico.

Il dazio di cui fruiva l'Italia non fu sufficiente per le contrade meridionali; infatti il dazio non diminuì l'emigrazione nelle zone granarie, che sono le meno popolate.

La bardatura di guerra riconobbe in ultimo le difficoltà speciali della zona meridionale nella cultura granaria, tanto che, oltre le dieci lire a q.le di maggior prezzo del grano duro, venne assegnato al grano prodotto nelle zone meridionali, un premio di L. 25 al q.le, ed il trasporto dal luogo di produzione era a carico dello Stato.

Il raccolto del 1921 delle contrade meridionali venne a fruire di un maggior prezzo di L. 35 al quintale rispetto al grano delle altre zone d'Italia.

Le difficoltà che incontra la coltura granaria nelle zone meridionali non sono state modificate dal 1921 ad oggi; nessuna modificazione abbiamo certamente nel clima; non si sono trasformate le *trazzere* in strade rotabili ecc.

Lasciare il coltivatore di grano meridionale in balia del mercato internazionale, confortandolo con la propaganda dei metodi culturali, significa da una parte non avere compreso che cosa sia il problema meridionale, e dall'altra dare il più efficace impulso alla scomparsa della coltura granaria nelle nostre zone.

T. P.

(1) Ricordiamolo!

4. — *La via da seguire.*

La protezione antebellica di L. 7,50 a q.le fu sufficiente a dare impulso al progresso delle zone dell'Italia centrale e settentrionale dove il clima consente la rotazione, oltrechè con le foraggere, con le sarchiate a semina primaverile, che rappresentano uno straordinario vantaggio per l'agricoltore, perchè dividono i lavori agrari ugualmente in tutto l'anno, danno raccolti e quindi introiti successivi e consentono la stabile dimora nei campi.

Non fu invece sufficiente a dare impulso alle zone di monocoltura granaria dove il clima siccitoso vieta la cultura delle piante sarchiate a semina primaverile.

Se conviene all'interesse generale della nostra Patria produrre il grano bisognevole all'alimentazione di tutti gli italiani, per le zone di monocoltura granaria occorre una protezione doppia per lo meno di quella che si aveva nel periodo antebellico.

E siccome nelle zone meridionali è il grano duro che si coltiva prevalentemente, basterebbe proteggere il grano duro in misura maggiore del tenero.

Se poi si ritiene più conveniente agli interessi generali della nostra Patria provvedere col grano estero all'alimentazione, allora nel mezzogiorno d'Italia bisogna fare la propaganda dell'abolizione della cultura granaria, sostituendo questa cultura con una rotazione di leguminose foraggere che si alternino con altre piante foraggere bene adatte al nostro clima (1).

Noi d'inverno abbiamo umidità esuberante e calore sufficiente per la vegetazione di foraggere a rapido ciclo vegetativo che si contentano di poco calore (senape, colza, ecc.). Nella Spagna coltivano come foraggere invernali cardo e carciofo senza spine ottenendo una quantità di foraggi, da un Ha. di terreno senza irrigazione, superiore a quanto può dare una marcita lombarda. I prati arborei potrebbero dare abbondante alimentazione verde d'estate.

Il girasole, seminato presto in primavera, in Sicilia può dare una abbondante produzione foraggera nei mesi più caldi senza irrigazione. Noi abbiamo il vantaggio nell'industria del bestiame di potere fare a meno della stalla. Il problema da risolvere sarebbe quello, con piante particolarmente adatte al nostro clima, di avere abbondanza di foraggi nei due periodi critici, l'uno invernale e l'altro estivo;

---

(1) Ma se si possono coltivare leguminose o altre foraggere, perchè non si alternano col frumento? T. P.

ridurre la coltura granaria nelle proporzioni in cui si trova in Danimarca ed in Inghilterra (1).

I prodotti maggiori dell'industria del bestiame così esercitata, compenserebbero largamente l'oro occorrente per la compera anche di 40 milioni di q.li di grano. Invece di continuare questa sterile lotta con Cerere che per noi è veramente matrigna, ci dovremmo mettere nella via di ottenere il massimo vantaggio dalle nostre condizioni di clima.

Contessa Entellina, 25 maggio 1923.

D. Luigi Genovese.

(1) Il che poi corrisponde esattamente a fare della coltura più intensiva!
T. P.

La lotta contro la Mosca dell'olivo in Grecia (1)

Ministero dell'Agricoltura
Ufficio
de l'Ispettore fitopatologico

Atene, il 16 giugno 1923.

Signor Professore,

Ho ricevuto la sua lettera dell'11 maggio 1923. La prego di scusare il mio ritardo a risponderLe, dovuto alla mia assenza da Atene e ad urgenti occupazioni.

Le informazioni date da Corfù a Roma sui nostri lavori e sui risultati della lotta contro la Mosca delle olive non sono esatte.

Fin dal mese di gennaio del 1922 le diverse regioni oleicole di Grecia hanno domandato al Ministero d'agricoltura di far parte della « Cassa de l'olivo » al fine di combattere il Dacus e salvare il loro raccolto. Lo stato di guerra e le difficoltà finanziarie del nostro paese non hanno permesso di soddisfare a tutte le richieste. Per questa ragione, la regione del Pelion ha fondato una cassa speciale « della previdenza per la produzione oleicola del Pelion ».

Già dal 1921 ho pensato che io dovevo applicare i trattamenti antidachici nell'isola di Corfù per alcuni anni consecutivamente, af-

(1) Riceviamo e ben volentieri pubblichiamo questa lettera-relazione diretta all'illustre prof. A. Berlese dall'Ispettorato di fitopatologia del Ministero d'agricoltura di Grecia. *N. d. Direz.*

finchè i risultati di questi trattamenti distruggessero ogni esitazione sull'efficacia delle polverizzazioni degli alberi, almeno secondo le condizioni della Grecia.

Noi abbiamo cominciato bene la campagna del 1922; ma, poco dopo il principio delle operazioni, ci siamo trovati davanti a delle difficoltà che non potevamo superare: mancanza di personale, mancanza di materiale, dei battelli ed altri mezzi per trasportarlo, mancanza di denaro. Siamo stati allora obbligati a concentrare i nostri sforzi nelle regioni in cui si prevedeva un abbondante raccolto, e ad interrompere i trattamenti nelle altre.

Così a Corfù, dove la produzione non era abbondante perchè tale era stata nel 1921, noi abbiamo irrorato gli alberi una prima volta, ma non abbiamo potuto eseguire irrorazioni successive. Solo gli alberi di una parte dell'isola sono stati irrorati una seconda volta. Non avevamo nè melassa, nè arsenito, e quando avevamo ottenuti questi prodotti, ci mancavano i mezzi di trasporto.

Malgrado ciò il sig. Sordinas, direttore del servizio per la lotta contro il Dacus a Corfù, scrive nel suo rapporto indirizzato al Ministero d'agricoltura, che, anche con questa applicazione incompleta di misure dachicide, una parte della produzione dell'isola è stata salvata.

Ma se i trattamenti contro il Dacus sono stati incompleti a Corfù, sono stati eseguiti invece in modo irreprensibile nelle isole Fanos, situate a poca distanza al nord di Corfù, come pure nell'isola di Paxos posta a qualche miglia al sud di Corfù.

In queste isole i risultati, come sempre, sono stati eccellenti. A Paxos gli ulivi sono circa 500.000. Secondo la Commissione costituita a Paxos per valutare i profitti ottenuti dai trattamenti antidachici per i produttori e per il Tesoro pubblico, il soprapiù della produzione dovuto ai trattamenti è stimato a 5.000 barili ionici, cioè a 250.000 okes di olio di un valore, al prezzo dell'anno passato, di 1.750.000 drachme, di cui 1.500.000 restano ai produttori e 250.000 entrano nel Tesoro pubblico.

I risultati sono dappertutto eguali dove noi abbiamo lavorato regolarmente. I consigli municipali e comunali ed i produttori indirizzano al Ministero d'Agricoltura lettere di ringraziamento e di riconoscenza per questo lavoro del servizio fitopatologico.

Quest'anno le diverse regioni oleicole, l'isola di Creta, l'isola di Corfù ed altre regioni, hanno chiesto a mezzo di incaricati dei consigli municipali e comunali, con comizi ed in altri modi che il Mi-

nistero d'Agricolura prenda i provvedimenti necessari per salvare il loro prodotto dal Dacus.

Il Ministero ha preso le misure indicate a raggiungere questo fine.

Fra qualche settimana pubblicherò il mio rapporto sui lavori del Servizio fitopatologico in Grecia contro il Dacus nel 1921 e 1922.

Mi rincresce non aver potuto andare a Madrid.

Voglia gradire, Signor Professore, i miei omaggi e l'assicurazione della mia profonda devozione.

Firmato: COSTANTINO ISAAKIDÈS
Ispettore di Fitopatologia
Ministero di Agricoltura - Atene.

Caseificio Eritreo

La conoscenza, anche superficiale, dei procedimenti usati dagli indigeni per la lavorazione del latte, non è senza utilità, specialmente per la vita pratica. La burrificazione è fatta con strumenti molto primitivi e tenuti con assai poca pulizia, ma tuttavia è fatta con buon criterio e dà un rendimento che raggiunge spesso il 4 0[0. Non si pratica spannatura, ma si acidifica tutto il latte, che poi viene lavorato alla zangola.

Questa consiste in un recipiente di foglia di palma, lutato accuratamente con impasto di terra argilliforme e sterco bovino (1). Si pratica una sterilizzazione abbastanza efficace, con l'affumicamento.

Il recipiente viene appeso con un pezzo di corda ad un cavalletto e poi, a mano, riceve un rapido movimento di va e vieni.

I grumi di caseina si riducono in frammenti minutissimi, che restano sospesi nella massa di liquido, mentre i grumi grossi del burro si formano alla superfice del liquido stesso.

Il burro estratto si impasta a mano, e, a seconda della prontezza del consumo, o si forma in pallottole grosse come un pugno, o si fonde entro latte da petrolio (2).

Nella consuetudine indigena la caseificazione è di grande primitività ed ha caratteri pressochè identici, non solo a quelli di tutte le popolazioni africane, ma altresì di quelle asiatiche ed anche di quelle stesse meno evolute di Europa.

(1) E si fa del *burro* in questi recipienti! T. P.
(2) Ed è *burro* che va nelle latte *da petrolio!* T. P.

E' da considerare che la caseificazione, come è intesa dalle popolazioni civili la fabbricazione del formaggio, è caratteristica delle popolazioni di civiltà elevata; mentre i popoli primitivi si arrestano alla semplice coagulazione, sia per aggiunta di prodotto del latte acidificato, del riscaldamento, o per l'aggiunta di materiali coagulanti.

La manipolazione del formaggio, al suo inizio, rispetto allo sviluppo della società, è una forma molto felice ed appropriata per conservare il latte per lunghissimo tempo e per effettuarne il trasporto senza alterazione; è naturale e logico che solo allorquando l'uomo ha potuto portare la mente a considerare i pericoli per la aleatorietà della produzione nelle diverse circostanze di tempo e di spazio, solo quando vide segnati dei limiti al campo delle sue attività agricole e pastorili colla necessità di fissarsi assieme alla famiglia in una località, comprese la necessità di una migliore utilizzazione del prodotto.

E così, nei pastori nomadi della Persia, dell'Asia minore, della Bulgaria, la caseificazione si arresta alla produzione del Joughurt, del Kefir, della Maja; mentre le popolazioni più evolute aggiungono tutte le lavorazioni successive per la fabbricazione del formaggio vero e proprio. E parimenti presso la popolazione indigena di Eritrea e di Etiopia, la caseificazione si è arrestata allo stesso livello.

Il processo di caseificazione si può così riassumere:

Il latte intero Tzabà o Tzaltà, acidificato con Meragheti (residuo di fermentazione del Mess) od anche soltanto lasciato acidificare spontaneamente per qualche giorno, diventa *rug'ò.*

Il *rug'ò* sbattuto nella zàngola, lascia raccogliere il burro, *tesmi*, separandosi dal latte magro, detto *berrah* o *ansò* o *hucuan*. Quest'ultimo prodotto, messo a scaldare a lento fuoco, lascia riunire i grumi caseosi, che prendono il nome di *aggibò*; il liquido sieroso che si separa si chiama *maccebà.*

Questa è tutta la serie della lavorazione, che ha per oggetto principale la burrificazione del grasso del latte. Gli altri prodotti sono secondarî e vengono utilizzati in parte.

La lavorazione per la caseificazione è assai più semplice e meno importante, e più che una lavorazione a carattere industriale, ha il valore di una pratica domestica. Essa si riassume tutta nella preparazione dello *azzò.*

La preparazione parte sempre dal latte acido, o *rug'ò*, od eccezionalmente dall'*aggibò*; in questo caso però si aggiunge del latte intero, di guisa che l'*azzò* può essere intero o semigrasso.

Il trattamento è vario, a seconda del gusto personale, o della località. A volte si immergono nel *rug'ò* degli spicchi di aglio, a volte, più generalmente, il *rug'ò* viene trattato con semi di *Senafic* (Sinapis carinata) leggermente torrefatto e polverizzato. A seconda dei gusti viene aromatizzato con droghe polverizzate; le più usate sono: *Corarima* (Amomum Corarima) o *Sesseg* (Ocimum suave). Dopo l'aggiunta, viene lasciato in riposo in luogo caldo per due o tre giorni, dopo di che è pronto per essere consumato. Generalmente si prepara per la solennità della Pasqua, e all'atto della consumazione viene condito con *berberì*.

E' anche di largo uso la sostituzione del seme di *Senafic* con foglie di *Scibtì* (Pircunia abissinica).

Queste foglie, allo stato naturale, non sono eduli pel forte contenuto di *fitoleina*, un glucoside del gruppo della Saponina; vengono quindi cotte precedentemente nell'acqua e spappolate ed aggiunte al *rug'ò*.

La Pircunia è pianta di clima temperato; nei paesi di clima caldo le sue foglie vengono sostituite con foglie di *Coromò* (Maerua angolensis) o di *Tibischnai* (1) (Cadaba farinosa).

A seconda dell'ingrediente impiegato, la preparazione si chiama *Azò Adri, Azò Coromò, Azò tibischnai* ecc.

Non è ben certo se queste aggiunte abbiano un semplice valore condimentario, o non servano, piuttosto, a compire la maturazione Rug'ò, od anche a determinare una fermentazione speciale; ciò sarebbe da supporre, per la nota presenza di fermenti nei semi del genere *Sinapis* e forse anche negli organi verdi delle Capparideae.

Comunque, *Rug'ò* od *Azò* hanno singolari caratteri di somiglianza con il Joughourt, cioè a dire prodotto del latte, che ha richiamato l'attenzione dei medici e degli igienisti, come quello che sembra capace di distruggere molte cattive fermentazioni intestinali e di prevenire malattie, come quello, infine, cui viene attribuito il merito principale della longevità dei pastori che ne fanno il loro cibo abituale.

Il burro di lavorazione indigena è già entrato, con qualche larghezza, anche nell'uso degli europei; e poichè anche in Eritrea si è ripetutamente introdotto il fermento del Joughourt e del Kèfir, che i medici frequentemente consigliano come cura preventiva, perchè,

(1) Pronunciare il gruppo *sch* alla tedesca.

infine, il sapore di *rug'ò* non è dissimile da quello dello Joughourt e, se è di recente preparazione, non è diverso dalla *giuncata libera*, così penso che chi abbia occasione di vivere in campagna, o di viaggiare per lunghe escursioni in Eritrea, può trovare in un *Rug'ò*, oppure in un *Azò*, una riserva alimentare piacevole e sana.

I. Baldrati.

Libri nuovi

Ing. Prof. G. D. Mayer — *La forma del versojo* — Atti dell'Istituto sperim. di mecc. agr. — (gennaio-marzo 1923).

E' uno studio preliminare; una specie di prolusione a un lavoro completo che verrà, per opera ancora del competentissimo A.

In questo bel saggio trovasi intanto molto precisamente narrata, la storia degli studi sul *versojo* (*ala* dell'aratro) in cui, come sempre, l'Italia tiene il primato.

James Aguet — *La situation économique de l'Italie* — Tipografia Alpina, Torre Pellice, 1923.

E' un lavoro veramente felice, che farà del bene all'Italia. In 75 sole pagine, scritte con grande precisione di dati e di termini, e con singolare brio di stile, la vita economica, finanziaria e politica d'Italia (prima, durante e dopo la guerra), balza agli occhi, fotografata. L'A., competentissimo in materia, italianissimo per nascita e per sentimenti, dimostra all'evidenza la certezza di un avvenire prosperoso del nostro paese; sfata pessimistiche previsioni; e apre la via a impieghi proficui di capitale estero in Italia. — Bravo Aguet, e grazie per gli Italiani!

D.r Claudio Marani — *Le funzioni del capitale nell'agricoltura, il credito agrario e le sue possibilità di sviluppo nella Marca Trevigiana.* — (*Relazione al Congresso per il Credito agrario*, Treviso, 10-5-23). — Treviso, Stab. Arti grafiche Longo e Zoppelli, 1923.

Poche e buone pagine sull'annoso problema: qui però studiato con criteri di grande chiarezza e praticità, e molto bene in armonia coll'ambiente.

D.r Prof. A. Lunardoni — *La granicoltura in Sicilia. Quale fu, è, e dovrebbe essere.* — Roma, Industria tipogr. romana, 1922.

Diligentissimo e lodevolissimo studio, di cui ci piace riportare la chiusa:

« E di fronte a questo stato di cose si vorrebbe perseverare nei vecchi si-
« stemi di coltivazione e di conduzione delle terre siciliane? Sarebbe un de-
« litto economico; ma la gioventù siciliana, piena d'ingegno, ed ora ben gui-
« data da un discreto numero di tecnici volonterosi e colti, saprà redimere agra-
« riamente l'isola natìa, come ha saputo potentemente cooperare alla redenzione
« politica delle due Venezie italiane e dei nostri mari ». — Benissimo, Lunardoni! Così sia.

D.r V. Lavezzini — *Che cosa è la terra? (I libri del giovane agricoltore)* — Biblioteca della Federazione giovan. casalese, 1923.

Poche cose, chiaramente dette; questo è pregio indiscutibile del libretto del Lavezzini.

D.r V. Montanari — *Il problema cerealicolo romagnolo e la coltura del frumento « Ardito »* — Forlì, premiata Cooperativa tipografica forlivese, 1923.

Breve e buona monografia, con risultati di diligenti esperienze sul frumento *Ardito*, e una bella tavola colorata.

Le numerose prove sulla coltura dell' « *Ardito* » depongono a suo favore. Sembra proprio che ci troviamo innanzi ad una varietà di primo merito.

Camera di Comm. e Industria della provincia di Alessandria — *L'imposta sul patrimonio e le valutazioni definitive degli immobili.* — Alessandria, Stab. tipolitografico Succ. Gazzotti e C., 1923.

Giustissime considerazioni atte ad illustrare un opportuno ordine del giorno.

U. Gallo -- *Agricoltura e cooperazione.* — G. Galla, Edit., Vicenza.

Bel volume, pieno di buone cose e di buone idee. E' soltanto un po' troppo ricco di citazioni: e, forse per imperfezione tipografica, non sempre si capisce se *il virgolato* sia materia riportata, o dell'A. Osserverò anche che l'A., nel suo grande desiderio di condensare in un solo volume tutto quanto possa giovare a un direttore d'azienda, ha dovuto troppo restringere alcune parti, come quella *contabile per i terreni a mezzadria.* Tutto sommato, però, il volume è pregevole, e quindi raccomandabile.

T. P.

D.r Emanuele Ferraris — *La produzione e la coltivazione delle viti americane nel circondario di Alba.* — Presso la Tipografia cooperativa in Alba, L. 3.

La prima scintilla fillosserica venne scoperta nel circondario di Alba nel 1910; oggi 22 comuni sono dichiarati infetti e di molti altri si sospetta che l'immunità sia ormai pure finita. Ben s'intende come le istituzioni agrarie di un circondario, che è essenzialmente viticolo, si siano preoccupate delle conseguenze economiche che il dilagare della fillossera può avervi, e con vivai, consorzi, scuole d'innesto ecc., abbiano inteso porre un argine al male.

Il prof. Ferraris, che è direttore della sezione di Cattedra ambulante di Alba, ha vissuto per anni tutta la vita pratica dei viticultori intesi ad opporsi alla fillossera, li ha guidati amorosamente ed ha preparato per loro un'ottima organizzazione nel consorzio antifillosserico.

Ora le osservazioni sue raccoglie in un volumetto pratico, che non ha la pretesa di insegnare cose nuove, ma solo quella di farsi leggere e capire dai viticultori pratici dell'albese, perchè abbiano norme sicure sul da farsi.

Queste pubblicazioni, che rispondono a necessità locali, sono destinate ad essere efficacissime per la propaganda, tanto più quando sono scritte con la competenza e l'amore con il quale il prof. Ferraris ha scritto questa sua.

F. O.

Briciole

L'immane pondo delle sovrimposte sulla terra!

Basteranno due cifre di raffronto. Nel 1914 — anteguerra — l'imposta erariale terreni ammontava ad 82 milioni; le sovrimposte locali a *205*: totale *287*.

Nel 1922 la erariale è stata di *118* e le sovrimposte di *918* totale *1036* milioni! Non facciamo commenti.

Ora — è vero — con recente disposizione le sovrimposte sono *bloccate*, il che significa che non si può andare oltre. Ma non si torna neppure indietro!

Quanto sia favorita l'agricoltura in Italia!

Se n'è avuta una prova fresca fresca nell'applicazione della ben nota legge sul « reddito agrario ».

Ai commercianti ed industriali non si può applicare reddito di categoria B, senza che sia stato notificato *personalmente*.

Per gli agricoltori la denunzia è sostituita dall'affissione del ruolo all'albo pretorio.

I primi hanno 20 giorni per avanzare reclamo, gli agricoltori *dieci* soltanto.

I primi hanno diritto — richiedendolo — di essere intesi verbalmente dalle Commissioni di 1° e 2° grado.

Gli agricoltori no!

E perchè due pesi e due misure per la stessa tassa?

Non è forse questa un'altra prova di quello che questo antico giornale va ripetendo da sessant'anni: essere cioè gli agricoltori sempre confortati a parole, ma bastonati nei fatti?!

Il panello di granturco nell'alimentazione del pollame.

Eccellente riesce il panello di granturco nell'alimentazione del pollame.

Una brava massaia che l'adopera da vario tempo, ci assicurava averne ottenuto eccellente risultato sia nella produzione delle uova che nell'ingrassamento, come pure dal lato dell'economia (1).

Coltivare la segale ove il grano soffre la "stretta,,.

La segale per la sua grande precocità (essa avvantaggia nella maturanza il grano di 10-15 giorni) e per la sua rusticità non soffre mai la "stretta,, della quale parlammo in qualcuna delle *Briciole* passate.

Ecco perchè in certe località è preferibile al grano sul quale rende di più nelle suaccennate condizioni.

L'Italia produce poca segale, mentre ne producono in abbondanza i paesi nordici.

---

(1) Mentre tutti gli altri panelli (quelli di semi oleosi) da me sperimentati non possono servire per l'alimentazione dei polli. T. P.

Il pane preparato con un miscuglio di grano e segale è nutriente ed eccellente.

Perchè non coltivare di più questo cereale anche da noi?

Un buon raccolto di frumento.

Dalle cifre che qui sotto riportiamo, favoriteci dall'Ufficio Statistica agraria del Ministero per l'agricoltura, appare ben chiaro che il prodotto grano del 1923 è quantitativamente ottimo.

Rallegriamocene, ed auguriamoci pei venturi anni ancora stagioni, come per il 1923, favorevoli alla maturazione del frumento.

Compartimento	Superficie 1923 — Ettari	Produzione Media 1911-1922 — Quintali	Produzione 1923 — Quintali
Piemonte	344.000	3.900.000	4.700.000
Liguria	24.000	222.000	250.000
Lombardia	278.000	4.276.000	4.750.000
Veneto	287.000	4.289.000	4.500.000
Emilia	480.000	7.334.000	9.300.000
Toscana	377.000	3.619.000	4.600.000
Marche	278.000	2.764.000	3.000.000
Umbria	219 000	1.840.000	2.500.000
Lazio	190.000	1.607.000	1.600.000
Abruzzi	340.000	2.798.000	3.000.000
Campania	307.000	2.380.000	2.600.000
Puglie	355.000	2.923.000	2.850,000
Basilicata	149.000	1.153.000	1.250.000
Calabria	195.000	1.171.000	1.500.000
Sicilia	664.000	5.217.000	5.500.000
Sardegna	169.000	1.632.000	1.900.000
Nuove provincie	40.000	320.000	400.000
Regno	4.696.000	47.445.000	54 200.000

Il panello di Dika.

A complemento di quanto abbiamo detto nel N. 18 c. a. (pagina 579, *Al telefono)* aggiungiamo che, come residuo dell'estrazione del grasso *(burro di Dika)*, dai semi dell'*Irvingia Basteri*, si ottiene un ottimo panello, che può essere impiegato sia come concime — essendo le sue ceneri abbastanza ricche di anidride fosforica — sia, ed in ispecial modo, come alimento per il bestiame.

Da recenti analisi risulta che detto panello, oltre ad una discreta quantità di grasso, contiene in media: 22-23 % di materie azotate, il 29-31 % di sostanze amidacee e l'8 % circa di ceneri.

Al telefono.

— *Come si può rimediare quando le galline danno uova senza guscio?*

— Se la gallina è vecchia, ingrassandola e mettendola poscia in pentola.

— ..... *e se è giovane, come nel caso mio?*

— Allora si può ricorrere a un rimedio vero e proprio. E cioè: somministrare alla gallina molta verdura e pastoni di farina di granturco preparati con latte di calce (5 %$_0$ di calce viva) invece che con acqua semplice, aggiungendo anche ad ogni razione un cucchiaio di polvere d'ossa.

— *Bene! Grazie!*

Rivista della stampa italiana ed estera

Utilizzazione del lentisco della Cirenaica — La *Pistacia lentiscus Linn.*, volgarmente chiamata *lentisco*, *stinco*, *sondro*, *mortella selvatica*, è una pianta che ha una enorme diffusione nella Cirenaica, specialmente nel 2° e 3° gradino dell'altipiano.

Gli indigeni della Cirenaica usano il frutto di questa pianta, la cui maturazione cade nei mesi di settembre e ottobre, come prodotto commestibile. Essi ignorano la sua utilizzazione per l'estrazione della sostanza grassa che contiene e che può trovare conveniente impiego sia nella saponeria che nell'industria dei lubrificanti.

In relazione a questa utilizzazione, il Ministro delle Colonie recentemente ha fatto eseguire dal Laboratorio centrale chimico delle Gabelle, l'analisi dei frutti del lentisco, dalla quale è risultato che il contenuto in sostanza grassa totale (ottenuto per estrazione per mezzo di solventi) ascendeva al 22 %$_0$.

Il grasso estratto si presenta sotto forma di un olio color verde intenso, abbastanza fluido, con odore e sapore aromatico, ma poco marcati. Col riposo lascia separare una massa cristallina bianca, che fonde a 35-36°. L'olio verde separato dal grasso solido, si concreta solo a temperatura molto bassa.

Un successivo esperimento industriale accertò che da un quintale di lentisco in buon stato di conservazione e di maturità, con due

pressature, poteva ricavarsi un quantitativo di olio di 28-30 kg., oltre 60-70 kg. di panello, buono come mangime.

Ora, se si considera che la quasi totalità del lentisco tunisino, eccettuato il periodo del dopo guerra, fu sempre importato e consumato dall'industria italiana, appare evidente la possibilità di sfruttare con convenienza il prodotto similare della Cirenaica.

Poichè, nel momento attuale, manca alla Colonia la necessaria attrezzatura di mezzi per assicurare ad un'industria nascente sul posto i fattori di successo, i produttori di lubrificanti e le fabbriche di saponi potrebbero approvvigionarsi in Cirenaica della materia prima loro occorrente, previa organizzazione, mediante agenti locali, della incetta nelle stagioni di autunno ed inverno.

Il ministero delle Colonie metterà a disposizione delle Ditte che ne faranno richiesta, senza che esse abbiano ad incontrare alcuna spesa, i quantitativi di frutto di lentisco necessari a ripetere presso i rispettivi laboratori, le prove di estrazione delle sostanze grasse. (*Bollettino Notizie comm.li* del Ministero I. e C.)

Concorsi, Esposizioni e Congressi.

*** **La Cattedra ambulante di agricoltura per la provincia di Belluno** comunica che per ordine del Ministero per l'agricoltura non viene richiesto il biennio di assistentato o di tirocinio per il concorso al posto di Reggente la Sezione di Alpicoltura di quella Cattedra e che il termine utile alla presentazione dei documenti di cui al bando pubblicato il 14 giugno u. s., viene protratto a 30 giorni dal 6 luglio 1923.

*** **Presso la Cattedra ambulante d'agricoltura di Urbino** è aperto il concorso di Reggente la Sezione zootecnica, concorso che si svolgerà secondo le disposizioni del regolamento 3 giugno 1920, n. 816. Stipendio L. 7.000 annue, lorde di R. M. e di ritenuta per la quiescenza nel periodo di straordinario, e di lire 8.000 annue lorde, nel periodo di ordinario; aumento di 1|10 ogni quinquennio e per cinque quinquennii successivi. Presentazione dei documenti entro il 31 agosto 1923.

*** **Presso la Cattedra ambulante d'agricoltura di Lecce** è aperto il concorso ai posti di Reggente le sezioni di detta Cattedra in Galatina e Tricase, tra i laureati in agraria da almeno due anni e che abbiano almeno per due anni coperto il posto di assistente e compiuto il tirocinio presso una Cattedra ambulante d'agricoltura. Età non superiore ai 35 anni per coloro che non potessero dimostrare di essere attualmente in servizio presso una Cattedra d'agricoltura come assistenti. Stipendio L. 6.500 annue, lorde di R. M. e della trattenuta per la quiescenza, oltre le diarie e le indennità riconosciute dal Regolamento della Cattedra. Per le modalità del concorso, che si chiude col 12 agosto p. v., scrivere alla Cattedra ambulante di Lecce.

*** **La Cattedra ambulante di agricoltura di Perugia** apre un concorso al posto di Reggente di Sezione tra i laureati in scienze agrarie da non meno di due anni, che abbiano per due anni coperto il posto di assistente o compiuto il tirocinio presso una Cattedra ambulante e non abbiano superato l'età di 35

anni. Possono parteciparvi, ancorchè abbiano superato il 35° anno di età i concorrenti che dimostrino di esser attualmente in servizio presso una Cattedra in qualità di assistenti. Far pervenire, non più tardi del 31 agosto 1923, diretta al presidente della Cattedra ambulante di agricoltura di Perugia, la loro domanda in carta legale, corredata dai documenti soliti. Lo stipendio è di lire 8.000 annue, lorde di R. M. e della trattenuta per la quiescenza, oltre le diarie e le indennità stabilite dal Regolamento della Cattedra e gli aumenti quinquennali.

*** **Il Comitato zootecnico di Abano** (Padova), conscio dell'urgente necessità di dare, specie in questo periodo di ricostruzione economica, il massimo sviluppo all'industria del bestiame e di porre un riparo al disordine ed all'empirismo, rappresentati dalla mancanza di un indirizzo preciso e dall'introduzione di razze diverse, col concorso del Comune, del Ministero d'agricoltura, della Deputazione provinciale, del Comizio agrario, della Cassa di Risparmio, della Banca Cooperativa Popolare, del Banco Industriale e Commerciale, del Credito Agrario, del giornale « La Voce dei Campi e dei Mercati », dello Zuccherificio di Pontelongo, indìce, per il 15 agosto, una *Mostra di Bovini di razza alpina bigia*, affinchè tale razza si affermi come la più adatta all'attuale sistema di produzione agraria e, dopo convenientemente fissata zoologicamente e migliorata morfologicamente, possa essere integralmente sfruttata nella sua triplice attitudine, per la produzione di lavoro, latte e carne. Il programma comprende: Torelli di età superiore ai 10 mesi e sotto la prima rotta (nessun dente permanente); Tori della prima rotta di sei anni; Vitelle di età superiore ai 10 mesi e senza alcuna rotta (nessun dente permanente); Vacche e giovenche dalla prima rotta agli 8 anni; Gruppi di vacche, vitelli, vitelle e relativo toro. — Verranno assegnati numerosi premi in denaro, medaglie d'oro, d'argento e di bronzo e diplomi. Possono esser presentati alla Mostra gli animali appartenenti agli allevatori dei Comuni di Abano, Torreglia, Teolo, S. Pietro Montagnon, Maserà, Albignasego, Selvazzano e Saccolongo che abbiano avanzato regolare domanda entro il 30 luglio corrente.

Piccole notizie.

Terreni, macchine, concimi e sementi.

*** **La costruzione di trattrici in Russia.** Nell'adunanza del Consiglio delle scienze tecniche fu discussa la questione della produzione di trattrici in Russia. Dalla relazione del prof. Sladleoff risulta che dei due tipi di trattrici la cui costruzione fu progettata nelle fabbriche russe (il tipo « Fordson » e il « tipo W D » dello stabilimento « Konomang » in Germania) il primo non corrisponde alle condizioni dei terreni russi e l'applicazione del secondo incontra pure difficoltà. Ambedue i tipi consumano troppo e presentano difetti nei dettagli della costruzione. Il Consiglio ha deciso di proporre al Gosplan, che il primo stanziamento per la costruzione di trattrici sia invece impiegato per organizzare un concorso internazionale di trattrici, che permetterà l'esame e la scelta del tipo più adatto alle condizioni della Russia. *(Boll. not. comm.* del Ministero I. e C.).

Industrie agrarie e colture speciali.

*** **Una scuola di lavorazione dei vimini a Poggio Mirteto.** In seguito ad accordi presi fra la Cattedra ambulante d'agricoltura di Poggio Mirteto ed il locale Consorzio agrario cooperativo Sabino, si è stabilito di costituire una scuola di lavorazione dei vimini. Addestrare la popolazione rurale in lavori che le permettono di utilizzare giornate piovose, le lunghe serate invernali, periodi di tempo in cui i lavori agricoli non troppo la occupano, istruendola ed esercitandola in una industria assolutamente famigliare, in cui possono abilitarsi tutti i componenti di una famiglia, uomini, donne, fanciulli, vecchi, invalidi, ecc., che, bene organizzata, possa dare anche un buon reddito a chi la esercita, è

quanto con la costituzione della scuola, le due istituzioni si propongono. In un primo tempo, quasi ad esperimento, il corso sarà temporaneo con lezioni bisettimanali, il giovedì e la domenica, dalle ore 9 alle 12. La località prescelta è Poggio Mirteto nei locali del Consorzio. (*Giorn. d'It. for.*).

*** **Industria del sughero nel Dipartimento del Lot-et-Garonne.** Nel dipartimento francese del Lot-et-Garonne abbondano le sughere il cui prodotto è stato sfruttato sin dal diciottesimo secolo. Quarant'anni or sono si contavano nei cantoni di Mézin e di Lavardac circa venticinque fabbriche di turaccioli. Presentemente le fabbriche sono salite al numero di settanta e dànno lavoro a duemila operai. Mézin è rimasto il centro della fabbricazione dei turaccioli, ma quest'industria è altresì largamente esercitata a Lavardac, Barbaste, Agen, Pont-de-Bordes, Xaintrailles. Si calcola che il dipartimento del Lot-et-Garonne produca articoli di sughero per un valore complessivo di quindici milioni di franchi: perciò occuperebbe il posto immediatamente successivo a quello tenuto dal dipartimento del Varo. I residui di sughero sono utilizzati per la fabbricazione di agglomerati, di cui si producono annualmente sul posto duemila cinquecento tonnellate. (*Gior. d'It. for.*).

Zootecnia.

*** **Produzione di latte in rapporto al peso.** Una capra che pesa 45 kg. dà in media 500 kg. di latte per periodo di lattazione. Essa produce dunque circa 11 volte il proprio peso in latte. Una vacca del peso di 550 kg. rende proporzionalmente molto meno, e la sua razione di mantenimento costa di più. Si può ritenere che il prezzo di mantenimento di una vacca equivalga quello di 5 capre, ma il prezzo rapportato al rendimento in latte equivale a quello rapportato a 6 capre. (*L'Industria lattiera e zootecnica*).

*** **Come abituare gli animali ai panelli.** Un procedimento molto semplice, che indica la *Cronaca agricola*, consiste nel far digiunare l'animale che non vuol consumare il panello, finchè sotto lo stimolo della fame esso è indotto ad accettare l'alimento. Ma non sempre si raggiunge lo scopo, e gli animali, sottoposti a digiuno, diminuiscono rapidamente di peso e, se si tratta di lattifere, scema subito in loro la produzione lattea. E' quindi preferibile ricorrere ad altri mezzi. Uno di questi consiste nel far dei boli che si introducono direttamente nella bocca dell'animale, più in fondo che sia possibile, in modo che la deglutizione sia forzata. Un po' alla volta l'animale si abitua al gusto del nuovo alimento e finisce per accettarlo. Ma il metodo più raccomandabile è quello che consiste nel mescolare l'alimento non accetto con alimenti bene appetiti e con condimenti. Così, p. es., si mescoleranno i panelli alla crusca, all'avena, alle patate, ecc., avendo però la cura di cominciare da quantità minime.

Foreste e monti.

*** **I Tecnici forestali comunali in Svizzera.** Durante la recente discussione per la riforma della legge di polizia forestale al Consiglio nazionale svizzero, il Consigliere federale *Chuard* ebbe occasione di mettere in rilievo i grandi servigi che rende il personale tecnico forestale assunto, senza alcun obbligo di legge, da alcuni comuni ed altri Enti che nel complesso posseggono 70 mila ettari di boschi. Ne è prova evidente il fatto che contro 1.200.000 fr. realizzati in più dai suddetti boschi, sta una maggiore spesa pel personale di soli 400.000 fr. Quando cominceranno i nostri comuni, comunanze ecc. a comprendere la necessità di assicurare una buona direzione tecnica ai loro estesi patrimoni terrieri? Quando cominceranno a valersi delle agevolazioni che la legge al riguardo concede? (*L'Alpe*).

Istruzione agraria — Scuole e Cattedre.

*** Salutiamo con gioia la *ripresa* di *A. Bizzozero* col suo **Avvenire agricolo,** Anno 1° della nuova serie. Bravo Bizzozero. Per noi lavorare è un bisogno! E credo anche un talismano. Auguri? No; inutili. Felicitazioni? Sì. — Tante, e di cuore!

T. P.

*** **La Rivista illustrata di Avicoltura** vedrà la luce nella seconda quindicina di luglio sotto gli auspici dell'Istituto Zootecnico della R. Scuola Superiore di Agricoltnra di Portici e la direzione del prof. dott. Renzo Giuliani, docente di zootecnia nella Scuola stessa. La nuova Rivista sarà una rassegna, il più possibile completa, di scienza e pratica avicola, uscirà in fascicoli mensili di 16 pagine e copertina, in grande formato, illustrata da nitide figure. Sarà inviata a tutti coloro che faranno pervenire all'Amministrazione la quota di abbonamento per il semestre luglio-dicembre 1923 fissata in L. 10. Auguri!

Esportazione — Importazione — Commercio.

*** **L'importazione dei fiori recisi in Polonia.** Il valore dei fiori recisi importati in Polonia è molto inferiore a quello dei fiori indigeni: quelli importati costano infatti dai 40.000 ai 75.000 marchi polacchi. Gli orticoltori di Varsavia, Posten e della Pomerania reclamano perciò un forte aumento dei diritti di entrata. Secondo essi il dazio protettore dovrebbe elevarsi al minimo, al 120 per cento del valore dei fiori importati, in modo da costituire un compenso sufficiente per portare il prezzo dei fiori stranieri al livello dei prezzi indigeni. Il dazio attuale è circa il 6-11 $^0/_0$ del valore. Si stima che ogni giorno vengano importati in Polonia circa 30 milioni di marchi polacchi di fiori recisi. (*La Costa azzurra agricola-floreale*).

*** **Importazione di vegetali a Tunisi.** L'importazione dei vegetali di ogni specie, in Tunisia, eccezione fatta per le viti, è permessa solamente dal 15 ottobre al 15 di maggio. I vegetali devono essere accompagnati da un certificato di origine e fitopatologico. Fino al 15 ottobre p. v. ogni spedizione di vegetali sarà dalla Tunisia respinto al luogo di origine a spese degli importatori, quando questi non preferiscano abbandonarla ; in questo caso sarà distrutta. *(Gior. d'It. agr.).*

*** **Dazi di esportazione per cavalli dell'Ungheria.** Con decreto L. 1.793 del Ministro Ungherese delle Finanze, in data 3 corrente, pubblicato nel numero 76 del « Budapesti Közlöny », è stata abolita la classificazione in due categorie dei cavalli di mezzo sangue e di sangue freddo, e sono stati fissati i seguenti dazi di esportazione: Cavalli di mezzo sangue Cor. ungh. 70.000 ciascuno; Cavalli di sangue freddo Cor. ungh. 50.000 ciascuno. I dazi di esportazione per i cavalli da corsa rimangono invariati. *(Boll. not. comm.* del Ministero I. e C.).

Diverse.

*** **Il valore del latte scremato.** Il Barone Peers, presidente d'onore della Federazione delle latterie in Francia, ha fatto una interessante comunicazione riguardante la discussione svoltasi alla Società lattiera belga sul valore del latte scremato. L'A. fa notare l'alto valore alimentare del latte, valore che non crede giusto sia calcolato solo in base al grasso contenuto. Sostiene che le altre sostanze, e cioè: idrati del carbonio, sali minerali, sostanze azotate, portano anch'esse il loro contributo e che il deprezzamento del latte scremato è dovuto sopratutto alla poca conservabilità dopo la scrematura. Egli afferma che si sostiene il valore del latte magro, curandone la conservabilità con la filtrazione, la pastorizzazione ed il raffreddamento. M. Peers fa notare che il valore del latte scremato, così trattato, e sulla base sopratutto della caseina, non dovrebbe essere inferiore al valore della buona carne a rapporto di materia secca. L'A. conclude che il problema del latte scremato sarà risolto quando si sarà trovata la più sicura e facile utilizzazione per l'alimentazione dell'uomo. *(Industria lattiera e zootecnica).*

*** **Alla Cooperativa Trevigiana per la produzione delle buone sementi** di Treviso è stata assegnata la medaglia d'argento nel concorso indetto dal Reale Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti fra le industrie nuove sorte nelle Tre Venezie nel dopo guerra. Il *Coltivatore* invia all'egregio dott. Claudio Marani, solerte ed intelligente direttore della Cooperativa, plauso e felicitazioni vivissime.

*** **L'Ufficio provinciale del Lavoro di Alessandria** comunica: « Il Commissariato generale della Emigrazione avverte che tanto nel Brasile come nella Repubblica Argentina esistono notevolissime difficoltà per il collocamento dei lavoratori intellettuali disoccupati. Si mettono quindi in guardia tutti i professionisti ed impiegati affinchè adoperino ogni cautela per assicurarsi il lavoro prima di emigrare per tali paesi ».

DOMANDE E OFFERTE

Corrispondenza aperta. - Risposte a quesiti

Per controllare la purezza del solfato di rame. — *Un buon solfato di rame commerciale che percentuale di purezza deve avere? Esiste un metodo facile per controllare il grado di purezza senza ricorrere ai laboratori di chimica?* (Sig. P.).

Un buon solfato di rame deve avere una percentuale di purezza non inferiore a 98-99.

Per la ricerca delle impurità, che sono costituite in massima parte da solfato di ferro, l'analisi chimica è certo quella che dà i migliori risultati. Però, volendo fare a meno di ricorrere all'analisi scrupolosa, l'agricoltore può da sè farsi un criterio (bene inteso, solo un *criterio*) della purezza del solfato di rame ricorrendo al seguente metodo:

Si sciolgono 10 gr. circa di solfato di rame in mezzo bicchiere d'acqua e si aggiungono, agitando, alcuni cm^3 di ammoniaca commerciale, fino a quando la soluzione prende decisamente l'odore. Se il liquido, rimanendo limpido, diventa di un bel colore turchino, o ha appena un lievissimo intorbidamento, vuol dire che il solfato di rame è di qualità buona: se invece nel liquido si forma un precipitato fioccoso, ciò è indizio di presenza, nel solfato di rame, di una buona quantità di solfato di ferro.

G. G.

Il periodo della mietitura è periodo di meditazione; sul raccolto del grano si può recitare il mea culpa *o cantare l'inno della vittoria: china triste il capo verso la terra, chi con essa è stato avaro, neghittoso, indifferente; volge lo sguardo sorridente al sole colui che alla terra ha prodigato cure ed amore, seguendo la ben tracciata via del progresso, fonte di benessere, di felicità, di pace.*

L'Agricoltore al mercato

Rivista dei mercati agricoli

Cereali.

Frumento. — L'Ufficio di statistica agraria del Ministero per l'agricoltura ha comunicato le cifre preventive del raccolto di quest'anno che ascendono a *quintali 54.200.000* in confronto a quintali 44.500.000 raccolti l'anno scorso ed a quintali 47.445.000 media dell'ultimo dodicennio. I prezzi del frumento nuovo risentono già gli effetti del buon raccolto. Infatti Milano quota L. 102 a 105 il tenero nazionale nuovo e L. 105 a 120 l'estero. Rovigo quota L. 94 a 99 al quintale, Mantova L. 98 a 103 il bruno mercantile e L. 104 a 106 il fino di Oltre Po; Ostiglia quota L. 95 a 100, Verona L. 99 a 104, Forlì L. 100 a 105, Grosseto L. 105 a 106, Ruvo di Puglia L. 110 a 112.

Granturco. — Mentre la vegetazione per ora è promettentissima, il nazionale disponibile sale di prezzo, e — cosa strana — ha superato in diversi mercati importanti il prezzo del frumento. Milano quota il milanese L. 110 a 112 al quintale e l'estero L. 97 a 106. Bergamo quota il nostrano L. 115 a 117, Mantova quota il mercantile L. 115 a 120 ed il fino L. 120 a 125, Rovigo quota L. 115 a 120, Padova L. 116 a 122, Ferrara L. 110 a 112, Arezzo L. 105 a 108 il nostrale e L. 95 a 100 l'estero.

Riso. — Le previsioni del raccolto sono per ora molto buone, anche perchè la superficie seminata è maggiore degli anni scorsi.

Avena. — La nuova si tratta a prezzi in sensibile ribasso. Milano quota L. 80 a 85 al quintale la nazionale e L. 78 a 80 l'estera. Novara quota L. 80 a 83, Padova e Mantova L. 85 a 90, Rovigo L. 73, Ferrara L. 75 a 78, Forlì lire 80 a 82, Pisa L. 81 quella della pianura pisana e L. 85 la morella di Maremma. Grosseto quota L. 80 a 82, Roma L. 98 a 100 la nostrale e L. 85 a 90 l'estera. Bari quota L. 93 a 95 la nazionale e L. 90 a 93 l'estera.

Segale. — Novara quota L. 80 a 83 al quintale, Verona L. 85 a 88, Rovigo e Ferrara L. 78 a 80.

Patate.

Genova quota L. 40 a 42, Milano L. 40 a 50, Bergamo L. 38 a 42, Udine L. 35 a 45, Padova L. 55 a 70, Bologna L. 45 a 50, Firenze L. 45 a 60, Napoli L. 38 a 40 le riccie.

Bestiame.

Bovini. — Finora il mercato non ha risentito gli effetti dei recenti provvedimenti governativi per mitigare il prezzo della carne. Infatti per ora sono quasi nulli gli arrivi di bestiame vivo estero e la carne congelata ha tuttora limitato il consumo per varie cause che è qui inutile enumerare. Milano quota per ogni quintale vivo: buoi da macello L. 350 a 625 secondo il merito, vacche id. L. 280 a 610, vitelli maturi L. 550 a 910, immaturi L. 400 a 550, vitelle da allevamento L. 400 a 600. Carrù (Cuneo) quota bovi L. 480 a 580, tori da macello L. 450 a 550, vacche L. 300 a 400, moggie L. 400 a 500, vitelloni L. 500 a 600, vitellini (sotto i 120 chilogrammi) lire 600 a 800. Nel mercato del lunedì di Bergamo continuano ad essere ricercate le vacche lattifere per fuori provincia. Un gruppo di 12 spedite a Fabriano furono pagate in media L. 3700 ciascuna. I buoi da lavoro si sono pagati a Rovato L. 3900 a 9000 al paio secondo il merito. A Treviso vigono i prezzi seguenti per ogni quintale vivo: buoi da lavoro L. 320 a 470, buoi e vacche da macello L. 300 a 480, vitelli da macello L. 600 a 700. Reggio Emilia quota: buoi da lavoro L. 520 a 540, da macello L. 480 a 500, vacche grasse L. 440 a 460, vitelli (di kg. 60 a 100) L. 4,50 a 6 ed anche L. 7 al kg. vivo. Forlì quota: buoi L. 440 a 470 al quintale vivo, vacche L. 400 a 420, vitelli L. 600 a 650. Pisa quota: buoi L. 420 a

475, vacche L. 350 a 450, vitelli fino a 3 mosse L. 530 a 610, vitelli da latte L. 600 a 750. Grosseto quota i buoi da macello L. 400 a 500 ed i vitelli id. L. 500 a 600. Roma quota: bovini di stalla L. 300 a 540, bradi L. 350 a 430, sardi L. 300 a 430, vitelli sotto l'anno L. 450 a 800.

Uova e latticini.

UOVA. — Milano quota per ogni dozzina all'ingrosso, scelte da bere L. 5,15 a 5,25, comuni nostrane L. 4,80 a 5, estere L. 4,30 a 4,40. Carrù quota L. 4,80, Bergamo L. 5,30 a 5,50, Rovato L. 38 a 40 al cento, Treviso L. 370 a 380 al mille, Modena L. 7,20 a 7,50 al chilog. all'ingrosso, Morciano di Romagna lire 350 a 360 al mille, Arezzo L. 40 a 45 al cento, Roma L. 420 a 450 al mille.

BURRO. — Il burro di pura panna ha i prezzi seguenti per ogni chilogramma all'ingrosso: L. 8,30 a 10,30 a Mantova, L. 10 a Modena, L. 10,50 a Reggio e Parma, L. 12,50 a Rovato, L. 14 a Novara, L. 14,50 a Milano.

Foraggi.

FIENO. — I prezzi continuano a salire. Milano quota il maggengo L. 60 a 65 al quintale pressato. Rovato quota L. 65 a 67 il maggengo di prato stabile, L. 58 a 64 quello di prato in rotazione, L. 47 a 50 il secondo taglio di prato stabile e L. 40 a 42 quello di prato in rotazione. Bergamo quota il maggengo L. 70 a 72. Mantova quota per ogni quintale sciolto: maggengo di prima qualità L. 50 a 52, di seconda L. 43 a 48, medica L. 30 a 35. Ferrara quota per ogni quintale pressato e reso sul vagone: maggengo L. 37 a 40, misto e medica L. 36 a 38, Roma quota L. 39 a 42 pressato e reso in stazione.

PAGLIA. — La nuova, che promette di essere abbondante, ha per ora i prezzi seguenti per ogni quintale pressato: L. 23 a 25 a Milano e Bergamo, L. 18 a 20 a Novara, L. 14 a 18 a Mantova, L. 16 a 18 a Verona, L. 10 a 20 a Modena, L. 15 a 18 ad Arezzo, L. 18 a 20 a Roma.

Mangimi concentrati.

PANELLI. — Genova quota per ogni quintale e per vagoni completi: granturco L. 60 a 62, lino L. 92 a 95, sesamo L. 72 a 75, cocco L. 70 a 72, arachide L. 80 a 85. Bergamo quota il panello di granturco L. 65 a 68, quello di lino L. 96 a 98, quello di sesamo L. 88 a 90. Padova quota: granturco L. 65 a 67, lino L. 95 a 100, sesamo L. 82 a 85, cocco L. 85 a 88.

CRUSCHE. — Milano quota per ogni quintale: crusca L. 54 a 56, cruschello L. 50 a 52, farinaccio L. 58 a 62. Verona quota la crusca L. 55 a 60 ed il cruschello L. 52 a 55. Bologna quota la crusca ed il tritello L. 64 a 66, Roma la crusca ed il cruschello L. 52 a 55.

Vini.

La stagione è propizia alla vegetazione della vite e finora le previsioni nella generalità sono per un copioso raccolto. Infatti il Ministro di agricoltura in recente Consiglio dei Ministri ha annunziato che si prevede un raccolto di *45 milioni di ettolitri di vino.* Ricordiamo che l'anno scorso abbiamo raccolto ettolitri 35.626.000 e che la media dell'ultimo dodicennio è stata di ettolitri 41.130.000. In vista del copioso raccolto gli affari si sono rallentati, malgrado che i produttori di vini rossi di scarso merito e di vini bianchi siano disposti a ribassare sensibilmente i prezzi. I pochi vini disponibili da pasto, di vero merito e da taglio con forte colore ed elevata gradazione alcoolica, mantengono prezzi elevati.

12 luglio 1923. RANIERI PINI.

Dott. GIOACCHINO GAROFALO, *Capo-redattore responsabile.*

UNIONE TIPOGRAFICA POPOLARE SUCC. CASSONE - CASALE